

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

7月の定例会。

残念ですが、7月も「おとこの台所」は中止です。8月は、例年の通り夏休みです。

1964年、東京オリンピック。

前回の1964年、東京オリンピック。94カ国から選手、役員、報道陣など、参加者、総数1万人が集う世紀の大舞台でした。

選手村は、旧ワシントンハイッの跡地（現・代々木公園）の中に、3つの選手用のレストランが作られました。

24時間営業。食事は、宗教上の忌避（例えば、牛ダメ、豚ダメとか）、あるいは個人の信条（野菜主義とか）、イスラムの「ハラル」など、多種多様でした。

選手の自国への舌の味など、味覚も多種多様です。料理人たちは、都内の大使館を巡り、大使館の夫人に各国の料理を教えていただきました。そのレシピ数は、2,000点以上。

選手施設の料理人は、300人。東京都内のホテルだけではその人数が賅えず、地方からの料理人も招集されました。オリンピックが終わり、その料理人たちが、地元も戻って地方の料理のレベルを上げました。

また、帝国ホテルからパン・アメリカン航空に出向していた料理人が、素材の冷凍を持ち込み、当時は、料理人に不評だった設備や技術を始めて日本に伝えました。

選手村のレストランを、仕切っていたひとりが、帝国ホテル総料理長の帝国ホテル総料理長の村上信夫でした。

村上信夫。

大正10年、神田に生まれます。

尋常小学校を卒業した村上は、12歳で料理人になります。

15歳でフランス料理に目覚め、帝国ホテルの採用に応募をしました。合格通知が来たのは村上が18歳のときでした。

配置されたのは、「鍋屋」と呼ばれた鍋の洗い場。2ヶ月掛けて、休憩時間に当時、200あったという鍋を綺麗に洗い。

昭和29年、犬丸徹三社長から呼ばれます。

「君、ヨーロッパに行かないか」「行かせていただきます」

日本大使館の総料理長の後。パリの名門ホテル・リッツで修行します。昭和33年、帝国ホテル・新館の料理長に就任し、

今は当たり前になっている前のバイキング・スタイル（ビュッフェ）を確立させます。

60歳を前にした村上は、夢だった自分のレストランを考えます。60歳一定年一退職一独立。退職その話を犬丸社長にすると、犬丸社長は激怒します。

「帝国ホテルは、君が必要なんだ。そんなわがままは、許さないよ」

村上信夫は、専務取締役・総料理長で帝国ホテルを退任されました。

